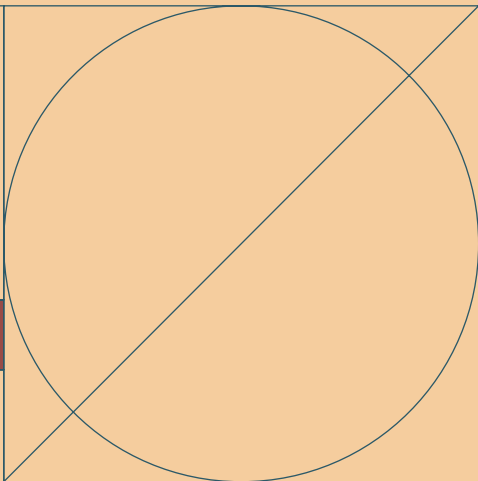


# [hy·gge]

{HUE-GAH} (*zelfst.nw./Deens*)

De essentie van hygge is het creëren van een fijne warme sfeer, genieten van de goede dingen in het leven, met fijne mensen om je heen en daar hoort lekker eten & drinken bij.

**ETEN**



## BRUNCH TOT 12:00



|  |        |
|--|--------|
| Yoghurt granola & vers fruit <input type="checkbox"/>  | € 5,95 |
| volle boerenyoghurt   granola   seizoensfruit   coulis |        |
| Croissant uit de oven   naturel                        | € 2,25 |
| Croissant uit de oven   boter & jam                    | € 3,00 |
| Croissant uit de oven   ham & kaas                     | € 4,00 |

## ZOET



|   |          |
|---|----------|
| Appelplaatartaart   Dudok   | € 3,95   |
| Cheesecake casis- & aalbesgelei   Holtkamp  | € 5,25   |
| Citroen meringuetaart   | € 4,75   |
| Chocolade kokos taart   Rose&Vanilla <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | € 5,25   |
| Slagroom  | + € 0,60 |
| Oreo donut (kinderen)   | € 3,75   |
| High tea (14:00-16:30)  | €25,00   |
| voorafgaand reserveren, vanaf 2 personen  |          |

ROSE &  
VANILLA

Daphne is de eigenaar van een gecertificeerd glutenvrije biologische bakkerij gevestigd in Utrecht. Elke dag maakt zij heerlijke cakes en taarten waarvan meer mensen kunnen genieten, want rose&vanilla is gluten- en lactosevrij.

## SOEP / SALADE



|  |          |
|--|----------|
| Indiase vissoep  | € 8,75   |
| rijkelijk gevuld   rivierkreeft   geroosterde gamba   kokosroom  |          |
| Aspergesoep <input type="checkbox"/>   | € 6,25   |
| Witte asperges   groene asperges   room  |          |
| Hollandse garnalen   | + € 2,25 |
| Thaise Pompoensoep <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>                                     | € 6,75   |
| pompoen   Thaise rode curry   linzen   kokosroom   koriander   |          |
| Gamba  | + € 3,25 |
| Brood  | + € 1,75 |
| Niçoise <input type="checkbox"/>   | € 13,50  |
| kropsla   tonijn tataki   truffelaardappel   ei   cherrytomaat   Nice dressing   gegrild brood           |          |
| Oosterse salade met gemarineerde beef <input type="checkbox"/>   | € 12,75  |
| diamanthaas   taugé   kastanje champignon   mango   paksoi   cashewnoten   zoet/pittige dressing         |          |
| Caprese van buffelmozzarella <input type="checkbox"/>  | € 11,50  |
| mesclun sla   Hollandse buffelmozzarella   basilicum   pitten   Aceto balsamico dressing   gegrild brood |          |
| Serranoham   | + € 3,25 |
| Salade lamsham   | € 11,95  |
| mesclun sla   Lamsham   gegrilde groene asperges   krieltjes   frambozen dressing                        |          |

## BROODJE



|  |          |
|--|----------|
| <b>Broodkeuze:</b>   |          |
| Rozemarijn-zeezout of Harvest Céréales <input type="checkbox"/>  |          |
| Glutenvrij broodje   | + € 0,35 |
| Pistolet Kafé black-cranberry  | + € 1,00 |
| <b>Caprese van Hollandse buffelmozzarella</b> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>                  | € 7,50   |
| Hollandse buffelmozzarella   Pomodori tomaat   rucola   geroosterde pitten   basilicum   basilicum olie          |          |
| <b>Carpaccio</b> <input type="checkbox"/>  | € 8,75   |
| runderkogel   cherry tomaatjes   rucola   geroosterde pitten   Oudwijker oude kaas   truffelmayonaise            |          |
| <b>Huisgemaakte tonijnsalade</b>   | € 7,75   |
| tonijn   rode ui   kappertjes   cress   appel   soya   |          |
| <b>Flatbread huisgemaakte falafel</b> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | € 8,25   |
| Kikkererwten   tomaat concasse   tzatziki kokos yoghurt  |          |
| <b>Flatbread Oosterse beef</b>   | € 9,50   |
| diamanthaas   taugé   kastanje champignon   paksoi   wasabi mayonaise  |          |
| <b>Garnalen croquetjes</b>   | € 12,00  |
| 2 handgemaakte ambachtelijke Belgische garnalen croqueten   witbrood   kerriemayonaise                           |          |
| <b>Bagel sesam maanzaad zalm</b> <input type="checkbox"/>  | € 8,75   |
| gerookte zalm   avocado   roomkaas   |          |
| <b>Club Hygge Zalm</b>   | € 10,25  |
| gerookte zalm   kropsla   tomaat   komkommer   ei   wasabi mayonaise   groenten chips                            |          |
| <b>Club Hygge Pastrami</b>   | € 10,25  |
| runderpastrami van de big green egg   zuurkool   rode ui   gembermayonaise   groenten chips                      |          |
| <b>12uurtje van Hygge</b>  | € 12,50  |
| kleine salade caprese   garnalen croquetje op toast   Thaise pompoensoep   |          |

## EI



|   |         |
|---|---------|
| <b>Uitsmijter caprese met Hollandse buffelmozzarella</b> <input type="checkbox"/> | € 9,00  |
| <b>Uitsmijter serrano ham &amp; Oudwijker kaas</b>                                | € 9,50  |
| <b>Uitsmijter zalm</b> <input type="checkbox"/>                                   | € 10,50 |
| <b>Broodkeuze:</b>  |         |
| Wit of meergranen Zuurdesembrood van de Veldkeuken                                |         |

VELDKEUKEN

Van onze bakkerij en landgoedkeuken spelen pure ingrediënten de hoofdrol. Ze bakken met biologisch meel. Soms krijgen ze kleine hoeveelheden bijzonder graan en malen dat zelf op hun eigen 'Tiroler Molen' in de bakkerij. In de bakkerij krijgt het deeg de tijd om te rijzen. De broden vormen ze met de hand..

# BORREL



|   |                 |
|---|-----------------|
| Brood & dip <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>        | € 5,50          |
| gegrild flatbread   Libanese hummus van pompoen   |                 |
| Groentechips & dip <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | € 4,75          |
| Gemengde noten <input type="checkbox"/>   | € 4,25          |
| Wasabi & rode curry kroepoek met wasabimayonaise  | € 4,75          |
| Nachos  | € 8,95          |
| gemarineerde kip dijfilet   guacamole   kidneybonen   tomatensalsa   cheddar   sour cream     |                 |
| Borrelplank   | €11,00 - €22,00 |
| gemarineerde olijven   mini croquetjes   charcuterie   Oudwijker kazen   chutney   brood      |                 |
| Borrelgarnituur "klassieker"   12-24 stuks  | €10,25 - €20,50 |
| rundvlees bitterbal & loempia van oude kaas   |                 |
| Borrelgarnituur "vlees"   6-12 stuks  | € 7,50 - €15,00 |
| bitterbal van rendang & serranoham croquetje  |                 |
| Borrelgarnituur "vis"   6-12 stuks  | € 7,50 - €15,00 |
| kabeljauw met groene kruiden croquetje & Thaise gamba croquetje <input type="checkbox"/>      |                 |
| Borrelgarnituur "vega"   6-12 stuks   | € 7,50 - €15,00 |
| bitterbal Thaise groene curry & truffel- of Hollandse asperge croquetje (seizoen)             |                 |

# SOEP / SALADE



|  |          |
|--|----------|
| Indiase vissoep  | € 8,75   |
| rijkelijk gevuld   rivierkreeft   geroosterde gamba   kokosroom  |          |
| Thaise Pompoensoep <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>                    | € 6,75   |
| pompoen   Thaise rode curry   linzen   kokosroom   koriander   |          |
| Gamba  | + € 3,25 |
| Brood  | + € 1,75 |
| Aspergesoep  | € 6,25   |
| Witte asperges   groene asperges   room  |          |
| Hollandse garnalen   | + € 2,25 |
| Niçoise  | €13,50   |
| kropsla   tonijn tataki   truffelaardappel   ei   cherry tomaat   Nice dressing   gegrild brood                  |          |
| Oosterse salade met gemarineerde beef <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | €12,75   |
| diamanthaas   taugé   kastanje champignon   mango   paksoi   cashewnoten   zoet/pittige dressing                 |          |
| Caprese van buffelmozzarella <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>          | €11,50   |
| mesclun sla   Hollandse buffel mozzarella   basilicum   pittige   Aceto balsamico dressing   gegrild brood       |          |
| Serranoham   | + € 3,25 |
| Salade lamsham   | €11,95   |
| mesclun sla   Lamsham   gegrilde groene asperges   krieltjes   frambozen dressing                                |          |

# DINER



Op onze kaart staan gerechtjes uit verschillende landen. Het zijn kleine porties zodat je meerdere gerechtjes kunt proberen. Delen kan natuurlijk ook! Bestel gerust in verschillende rondes en bepaal per ronde hoeveel trek je nog hebt. Vragen, stel ze gerust! **ENJOY!**

We hebben geregeld ook gerechten **NAAST DE KAART**. Deze staan op de krijtborden of vraag het ons.

## 3 GANGEN MENU € 24,00

1 koud gerecht & 1 warm gerecht & 1 dessert naar keuze

## 4 GANGEN MENU € 29,00

1 koud gerecht & 1 soep & 1 warm gerecht & 1 dessert naar keuze

kaasplank supplement + € 2,75

Brood & dip  € 5,50  
gegrild flatbread | Libanese hummus van pompoen

## KOUDE GERECHTEN

|  |        |
|--|--------|
| Pompoen <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>                                     | € 8,25 |
| pompoen   blauwe kaas Oudwijker Colosso   paddenstoelen   hazelnotencreme   rucola                                     |        |
| Vitello Tonnato <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>                             | € 8,50 |
| gebraden kalfsmuis   pittige   huisgemaakte tonijnmayonaise   gegrild brood  |        |
| Trio van gerookte rode biet <input type="checkbox"/>   | € 8,75 |
| gerookte rode & gele biet   geitenkaas   huisgemaakte chipjes van bietjes   olijfolie extra vierge                     |        |
| Gerookte Heilbot   | € 9,25 |
| crostini Turks brood   heilbot   rivierkreeftjes   gerookte aardappel   yuzu dressing   frisee                         |        |
| Tuna Tataki <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>                                 | € 9,50 |
| gegrilde tonijn   sesamzaadjes   Japanse edamame bonen   soya   gember   furikake kruiden                              |        |
| Steak tartare "Aziatische wijze" <input type="checkbox"/>  | € 9,50 |
| gemarineerde runderhaas   kruiden   sesamzaadjes   Mizuna   gebakken kwartelei   wasabimayonaise   krokante rijstvenel |        |

# SIDE DISH



|   |        |
|---|--------|
| Kleine salade Caprese <input type="checkbox"/>  | € 5,00 |
| Kleine salade Niçoise   | € 5,50 |
| Geroosterde groentjes van de markt <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | € 5,50 |
| Huisgemaakte frietjes in de schil <input type="checkbox"/>  | € 4,25 |
| Zoete aardappel frietjes <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>           | € 4,95 |
| Truffelmayonaise  | € 1,65 |

# DINER



## WARME GERECHTEN

- Maleisische sateh**   € 8,75  
gegrilde kipfilet van de Big Green Egg | Maleisische kruiden marinade | huisgemaakte satehsaus | zoetzure komkommer
- Viscurry**  € 9,75  
tongfilet | ramen mie | groene kool | koriander | tomaat | kokosmelk | rode ui | paksoi | taugé
- Stoof van het seizoen** € 10,00  
kalfsvlees | groenten | kruiden | huisgemaakte frietjes
- Gamba's** € 10,00  
Pasta nero | gamba's | tomaat | schaaldierenfumet | geroosterde paprika | Al-Andaluskruiden | focaccia
- Asperges** € 16,50  
Krieltjes | lamsbout met honingtijmsaus of tongfilet met gember-limoen beurre blanc
- Saffraan risotto met gegrilde halloumi**  € 10,75  
saffraan risotto | gegrilde halloumi | groetjes van het seizoen | klets kop van Parmezaanse kaas
- Saffraan risotto met gegrilde zeebaars**   € 10,75  
saffraan risotto | gegrilde zeebaars | klets kop van Parmezaanse kaas | groentjes van het seizoen
- Picanha Chimichurry & flatbread**  € 12,50  
rose gebraden Uruguayaans runderstaartstuk van de grill | gepofte tomatomaat | chimichurry | flatbread
- Huisgemaakte Tacos** | 2-3 stuks € 10,00 - €15,00  
mole | ingelegde rode ui | tomaat | ananas | cheddar | sour cream | avocado creme  
*Keuze uit: geroosterd varkensvlees of gegrilde halloumi*
- Black Angus cheeseburger** € 15,00  
Black Angus burger 200gr | cheddar | truffelmayonaise | ingelegde rode ui & zuurkool | huisgemaakte friet | salade
- Vega burger**  € 14,75  
linzen | paddenstoelen | cheddar | truffelmayonaise | ingelegde rode ui & zuurkool | huisgemaakte friet | salade

# DESSERT



- Friandises (2 pp)** € 2,75
- Appelplaatkaart** | Dudok € 3,95
- Cheesecake casis- & aalbesgelei** | Holtkamp € 5,25
- Citroen meringuetaart** € 4,75
- Chocolade kokos taart** | Rose&Vanilla    € 5,25
- Kaasplankje** € 10,25  
Oudwijker kazen | Brigébrood gevuld met gedroogde vruchten | chutney van het seizoen
- Trio van chocolade** € 8,50  
Trio van witte, melk & pure chocolade | mousse van pure chocolade en Kalhúa | crunch van macadamia
- Parfait van Limoncello**  € 8,00  
parfait van Limoncello | bitterkoekjes | klets kop van framboos | coulis van seizoens fruit
- Panna cotta, witte chocolade, passievrucht**  € 8,00  
panna cotta | witte chocolade | passievrucht | krokantje van witte chocolade & pistache | chocolademunt

# KIDS



- Boterham** | 1 of 2 sneetjes € 2,75 - € 3,75  
licht volkoren of wit brood  
jam | pindakaas | kaas | nutella
- Boterham** | 1 of 2 sneetjes € 3,50 - € 4,75  
licht volkoren of wit brood  
hagelslag van Madame Hagel:  
Keuze uit: puur feestparels of trio van parels
- Tosti** | kaas | ham-kaas € 4,25 - € 4,50
- Pannenkoek naturel** € 6,50
- Pannenkoek appel** € 7,00
- Pannenkoek Madame Hagel** € 7,75  
Keuze uit: puur feestparels of trio van parels
- Pasta Bolognese** € 7,50
- Broodje hamburger met frietjes en huisgemaakte appelmoes** € 8,75
- Fish and chips met huisgemaakte appelmoes** € 8,75
- Coupe ijs met slagroom** € 2,50 - € 4,95  
vanille | chocolade | aardbei
- IJsje** € 1,65  
Keuze uit: Raketje of Perenijsje
- Babyccino** € 1,50
- Oreo Donut** € 3,75

## OUDWIJKER

Unieke bergkazen volgens oeroud Italiaans recept. In een compleet nieuw jasje. Met Nederlandse melk uit de sappige weide van Cothen. Pure producten uit de polder. Zonder toevoegingen. Natuurgerijpt. Met een rijke en eerlijke smaak. Gemaakt met zorg, geduld en toewijding. En met ambachtelijke vakmanschap. Van melk van gelukkige koeien. Zo van het land in de tobbe. In een eenvoudig productieproces met veel handwerk. Door makers met lol in het leven en liefde voor kaas.